

WEST

Generate Collection

L4: Entry 139 of 527

File: EPAB

Apr 30, 1998

PUB-NO: DE019643556A1

DOCUMENT-IDENTIFIER: DE 19643556 A1

TITLE: Heatable food snack comprising moulded foodstuff

PUBN-DATE: April 30, 1998

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

SCHUMACHER, WINFRIED

DE

SCHUMACHER, DAGMAR

DE

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

WINFRIED SCHUMACHER GMBH

DE

APPL-NO: DE19643556

APPL-DATE: October 24, 1996

PRIORITY-DATA: DE19643556A (October 24, 1996)

INT-CL (IPC): A23 L 1/48; A23 L 1/164; A23 L 1/325; A23 L 1/31; A23 L 1/212; A23 L 1/20; A23 P 1/08

EUR-CL (EPC): A23L001/317; A23L001/317, A23L001/325 , A23P001/00 , A23L001/00

ABSTRACT:

CHG DATE=19990617 STATUS=O>Material (20) comprising one or a mixture of the products: fish, meat, poultry, seafood, vegetables, rice, tofu, sausage, edible fungi, soya, sauce, potatoes is formed into an easily handled shape and is put on a non-heat conducting, heat-insensitive stick (10) to form a heatable food item for the snack trade.



⑮ **BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND**



**DEUTSCHES
PATENTAMT**

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 196 43 556 A 1**

⑲ Aktenzeichen: 196 43 556.0
⑳ Anmeldetag: 24. 10. 96
㉑ Offenlegungstag: 30. 4. 98

㉒ Int. Cl.⁶:
A 23 L 1/48
A 23 L 1/164
A 23 L 1/325
A 23 L 1/31
A 23 L 1/212
A 23 L 1/20
A 23 P 1/08
// A23B 4/06,7/04,
9/10,A23L 3/36

DE 196 43 556 A 1

㉓ **Anmelder:**
Winfried Schumacher GmbH, 76549 Hügelsheim,
DE

㉔ **Vertreter:**
Otte und Kollegen, 71229 Leonberg

㉕ **Erfinder:**
Schumacher, Winfried, 76549 Hügelsheim, DE;
Schumacher, Dagmar, 76549 Hügelsheim, DE

㉖ **Entgegenhaltungen:**
DE 35 38 805 C2
DE 44 12 455 A1
JP 6-14727 A. In: Patents Abstr. of Japan, Sekt.C,
Bd.18 (1994), Nr.215 (C-1191);
JP 61-209559 A. ibid. Bd.11 (1987), Nr.43 (C-402);
JP 62-3731 A (Derwent-Referat (87-019291);

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

㉗ **Erhitzbares Lebensmittel und Verfahren zu seiner Herstellung**

㉘ Um ein erhitzbares Lebensmittel, insbesondere für den Snackbereich, umfassend eine Masse aus einem oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Reis, Tofu, Wurst, Bratling, Sauce, Kartoffeln und ein Verfahren zu seiner Herstellung dahingehend zu verbessern, daß dieses sowohl bei seiner Herstellung als auch beim Verzehr leichter und hygienischer handhabbar ist, wird vorgeschlagen, daß die Masse eine leicht handhabbare geometrische Form aufweist, die auf einen nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Stiel aufgebracht ist.

DE 196 43 556 A 1

Die Erfindung betrifft ein erhitzenbares Lebensmittel, insbesondere für den Snackbereich, umfassend eine Masse aus einem oder mehreren der folgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Reis, Tofu, Wurst, Bratling, Soja, Sauce, Kartoffeln.

Derartige Lebensmittel werden beispielsweise in Schnellimbü- Restaurants, Hamburger-Restaurants, Straßen-Restaurants u. dgl. angeboten.

Diese Lebensmittel werden meistens auf wegwerfbaren Tellern, beispielsweise Papp-Tellern, Kunststoff-Tellern o. dgl. angeboten. Zum Verzehr sind Bestecke, beispielsweise Wegwerfbestecke, erforderlich. Vereinzelt sind die Lebensmittel auch in Brötchen, Brote o. dgl. eingeschlossen, so daß sie ohne Bestecke verzehrt werden können.

Problematisch ist der Verzehr der erhitzten Lebensmittel. Da entweder kostspielige und insbesondere beim Straßen-Verzehr schlecht handhabbare Wegwerfteller und Wegwerfbestecke erforderlich sind, die zudem ein beträchtliches Abfallproblem darstellen, oder zusätzliche Brötchen, Brote u. dgl., um das erhitze Lebensmittel mit den Händen anfassen zu können. Gerade im letzteren Falle kommt es immer wieder vor, daß das Lebensmittel aus dem Brötchen, dem Brot u. dgl. herausfällt, oder beispielsweise das Brötchen von dem zumeist öligen Lebensmittel aufgeweicht wird und hierdurch eine Handhabung des Lebensmittels beim Verzehr erschwert wird.

Der Erfindung liegt daher die Aufgabe zugrunde, ein erhitzenbares Lebensmittel der gattungsgemäß Art derart zu verbessern, daß dieses sowohl bei seiner Herstellung als auch beim Verzehr leichter und hygienischer handhabbar ist.

Diese Aufgabe wird bei einem erhitzenbaren Lebensmittel der eingangs beschriebenen Art erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß die Masse eine leicht handhabbare geometrische Form aufweist, die auf einen nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Stiel aufgebracht ist.

Durch die Ausbildung der Masse als leicht handhabbare geometrische Form und das Aufbringen auf einen nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Stiel wird zum einen eine leichte und hygienische Handhabbarkeit des Lebensmittels beim Verzehr sichergestellt, zum anderen wird die Handhabbarkeit des Lebensmittels beim Erhitzen wesentlich vereinfacht. So wird das Lebensmittel beispielsweise zum Erhitzen in einer Friteuse einfach an dem Stiel ergriffen, in die Friteuse gegeben und nach der Fertigstellung wiederum mittels des Stiels aus der Friteuse entnommen.

Besonders vorteilhaft ist es auch, daß das Lebensmittel ohne Zuhilfenahme von Wegwerftellern oder Wegwerfbesteck oder ohne Zuhilfenahme von zusätzlichen Brötchen, Broten u. dgl. verzehrt werden kann.

Auf diese Weise fällt beim Verzehr des Lebensmittels bis auf den Stiel vorteilhafterweise kein Abfall an, so daß das Lebensmittel auch besonders umweltfreundlich handhabbar ist.

Eine vorteilhafte Ausführungsform sieht vor, daß die Masse mit einer teigartigen Hülle aus einem oder mehreren der folgenden Produkte umschlossen ist: Eierteig, Eiermasse, Panade, Kartoffelmasse, Cornflakes. Hierdurch wird insbesondere der Zusammenhalt der Masse erhöht und dadurch die Handhabbarkeit und der Verzehr des Lebensmittels weiter verbessert.

Rein prinzipiell kann die Masse eine beliebige geometrische Form aufweisen. Vorteilhafterweise weist die Masse jedoch eine der nachfolgenden, besonders leicht herzustellenden geometrischen Formen auf: Kugel, Zylinder, Pyramide, Prisma, Scheibe, Würfel, Quader, Kegel.

Hinsichtlich der Anordnung der Masse auf dem Stiel sind

die unterschiedlichsten Ausführungen denkbar.

Beispielsweise ist vorgesehen, daß die Masse an einem Ende des Stiels angeordnet ist.

Bei einer anderen vorteilhaften Ausführungsform ist die Masse mittig auf dem Stiel angeordnet.

Hinsichtlich des Stiels wurden bislang keine näheren Angaben gemacht. Ein vorteilhaftes Ausführungsbeispiel sieht vor, daß der Stiel ein Holzstiel ist. Es ist aber auch möglich, daß der Stiel aus einem Kunststoff oder einem anderen, nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Material besteht.

Die erfindungsgemäße Aufgabe wird darüber hinaus auch noch durch ein Verfahren zur Herstellung eines erhitzenbaren Lebensmittels, insbesondere für den Snackbereich, gelöst, welches eine mit einer teigartigen Hülle ummantelte Masse aus einem oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Reis, Kartoffeln umfaßt, welches folgende Herstellungsschritte umfaßt:

20 die Masse wird portioniert und in eine geometrisch leicht handhabbare Form gebracht,
ein Spieß wird in die Masse gesteckt,
die Masse wird schockgefrostet,
die Hülle wird aufgebracht,

25 die Masse wird erneut gefrostet.

Hinsichtlich der Aufbringung der Hülle auf die Masse sind die unterschiedlichsten Ausführungsformen denkbar. So kann die Hülle beispielsweise in flüssiger Form aufgespritzt oder aufgestrichen werden, oder die Masse kann komplett in eine die Hülle bildende Flüssigkeit eingetaucht werden, so daß sie beim Herausnehmen vollständig mit der die Hülle bildenden Flüssigkeit umschlossen ist.

Vorzugsweise wird die Hülle aus einem oder mehreren der folgenden Produkte hergestellt: Eierteig, Eiermasse, Panade, Kartoffelmasse, Cornflakes.

Weitere Merkmale und Vorteile der Erfindung sind Gegenstand der nachfolgenden Beschreibung sowie der zeichnerischen Darstellung einiger Ausführungsbeispiele.

In der Zeichnung zeigen:

40 **Fig. 1** ein erstes Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen erhitzenbaren Lebensmittels;

Fig. 2 ein weiteres Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen erhitzenbaren Lebensmittels;

Fig. 3 schematisch perspektivisch die in **Fig. 2** dargestellte, eine leicht handhabbare geometrische Form aufweisende Masse ohne Stiel und

Fig. 4 ein weiteres Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemäßen erhitzenbaren Lebensmittels.

Ein Ausführungsbeispiel eines vorzugsweise im Snack-Bereich eingesetzten, erhitzenbaren Lebensmittels, dargestellt in **Fig. 1**, **Fig. 2** oder **Fig. 4**, umfaßt eine als Ganze mit 10 bezeichnete Masse aus einem oder mehreren der folgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Tofu, Wurst, Bratling, Soja, Sauce, Reis, Kartoffeln. Die Masse weist eine leicht handhabbare geometrische Form auf, beispielsweise eine Kugelform (**Fig. 1**; **Fig. 4**) oder eine Scheibenform (**Fig. 2**), ähnlich der eines an einem Stiel verzehrbaren Eises.

Die Masse 10 kann – muß jedoch nicht – mit einer teigartigen Hülle umschlossen sein, die beispielsweise aus einem oder mehreren der folgenden Produkte: Eierteig, Eiermasse, Panade, Kartoffelmasse, Cornflakes besteht.

Wie aus **Fig. 1**, **Fig. 2** und **Fig. 3** hervorgeht, kann die Masse an einem Ende eines Stiels 20 angeordnet sein, so daß sie ähnlich einem Speiseeis am Stiel handhabbar ist. Es ist aber auch möglich, daß die Masse 10 mittig auf dem Spieß 20 angeordnet ist, wie in **Fig. 4** dargestellt, und so beispielsweise mit zwei Händen ergriffen werden kann.

Der Stiel 20 besteht vorteilhafterweise aus Holz oder auch aus einem anderen, nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Material, beispielsweise Kunststoff o. dgl..

Zur Zubereitung des Lebensmittels wird dieses an dem Stiel 20 ergriffen und beispielsweise in einer Friteuse erhitzt. Dabei liegt das Lebensmittel in den meisten Fällen in einem tiefgefrorenen Zustand vor.

Nach erfolgtem Frittiervorgang kann das Lebensmittel zum Entnehmen aus der Friteuse wiederum an dem Stiel 20 ergriffen werden. Und es kann schließlich auch von dem Endverbraucher an dem Stiel 20 ergriffen und verzehrt werden. Durch das Aufbringen der Masse 10 auf den Stiel 20 wird daher eine besonders leichte und hygienische Handhabbarkeit des Lebensmittels sowohl bei der Herstellung als auch beim späteren Verzehr gewährleistet.

Das in den Fig. 1, 2, 3 und 4 dargestellte Lebensmittel wird dadurch hergestellt, daß zunächst die Masse 10 portioniert und in eine geometrisch leicht handhabbare Form gebracht wird. Daraufhin wird ein Spieß in die Masse gesteckt. Die Masse wird sodann schockgefrostet. Sodann wird gegebenenfalls die Hülle auf die Oberfläche der Masse aufgebracht. Die Masse wird sodann erneut zusammen mit der Hülle gefrostet, um im gefrorenen Zustand weiterverarbeitet werden zu können.

Die teigartige Hülle wird entweder aufgespritzt oder durch andere geeignete Verfahren auf die Oberfläche der Masse 10 aufgebracht, beispielsweise durch Aufstreichen oder Eintunken in eine teigartige Masse u. dgl..

Patentansprüche

1. Erhitzbares Lebensmittel, insbesondere für den Snackbereich, umfassend eine Masse aus einem oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Reis, Tofu, Wurst, Bratling, Soja, Sauce, Kartoffeln, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Masse eine leicht handhabbare geometrische Form aufweist, die auf einen nicht wärmeleitenden, hitzeunempfindlichen Stiel aufgebracht ist.
2. Erhitzbares Lebensmittel nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse umschlossen ist mit einer teigartigen Hülle aus einem oder mehreren der folgenden Produkte: Eierteig, Eiermasse, Panade, Kartoffelmasse, Cornflakes.
3. Erhitzbares Lebensmittel nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse eine der nachfolgenden geometrischen Formen aufweist: Kugel, Zylinder, Pyramide, Prisma, Scheibe, Würfel, Quader, Kegel.
4. Erhitzbares Lebensmittel nach einem der voranstehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse (10) an einem Ende des Stiels (20) angeordnet ist.
5. Erhitzbares Lebensmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Masse (10) mittig auf dem Stiel (20) angeordnet ist.
6. Erhitzbares Lebensmittel nach einem der voranstehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Stiel (20) ein Holzstiel ist.
7. Verfahren zur Herstellung eines erhitzbaren Lebensmittels, insbesondere für den Snackbereich, umfassend eine mit einer teigartigen Hülle ummantelte Masse (10) aus einer oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresgetier, Gemüse, Reis, Tofu, Wurst, Bratling, Sauce, Kartoffeln, gekennzeichnet durch die folgenden Schritte:
die Masse (10) wird portioniert und in eine geometrisch leicht handhabbare Form gebracht,

ein Spieß wird in die Masse gesteckt,
die Masse wird schockgefrostet,
die Hülle wird aufgebracht,
die Masse wird erneut gefrostet.

8. Verfahren nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß die Hülle durch Aufspritzen, Eintauchen, Aufstreichen aufgebracht wird.

9. Verfahren nach Anspruch 7 oder 8, dadurch gekennzeichnet, daß die Hülle aus einem oder mehreren der folgenden Produkte hergestellt wird: Eierteig, Eiermasse, Panade, Kartoffelmasse, Cornflakes.

Hierzu 2 Seite(n) Zeichnungen

- Leerseite -

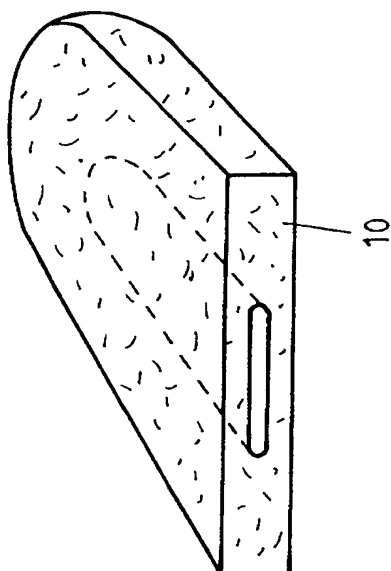


Fig. 3

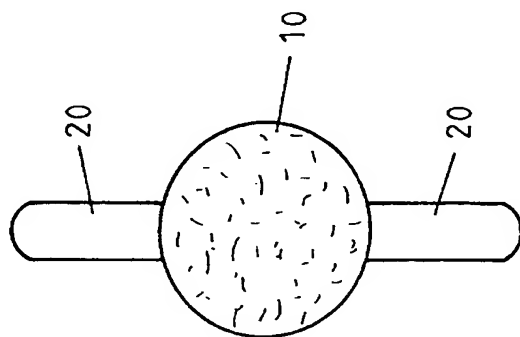


Fig. 4

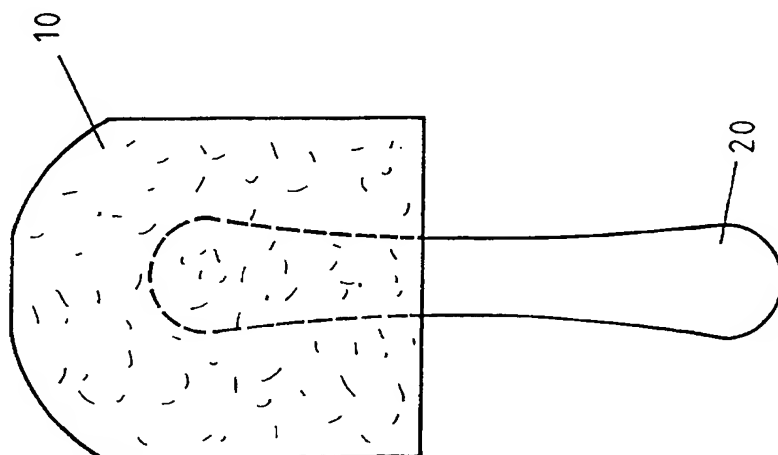
$$P_n(x) = f(x) + \dots$$


Fig. 2

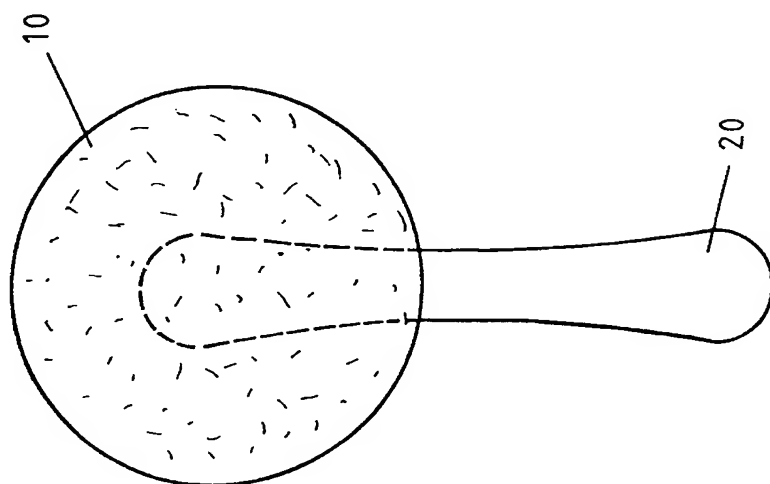


Fig. 1